Rok II. Lwów dnia 15. Stycznia 1889. Nr. 7.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 3 złr., półrocznie 1 złr. 60 ct.
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks. Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie
Numer pojedyńczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: St. Bayli.

Najważniejsze formułki i tabele

z teoryi gorzelnictwa, jako podręcznik dla gorzelnika

zebrał K. H.

Chcąc sobie zdać sprawę z osiągniętych rezultatów, gorzelnik musi ciągle porównywać te rezultaty z temi danemi, do których doszli chemicy na podstawie analizy i badań naukowych, aby się upewnić o stopniu wyzyskania użytych produktów i przez to samo iść ręka w rękę z teoryą gorzelnictwa. Do takich porównywań służą właśnie ułożone przez badaczy na polu gorzelnictwa formułki i tabele, które poniżej podajemy.

I. Daty do ocenienia wyzyskania surowych płodów na spirytus.

Według teoryi musiałaby powstać ze 100 gramów cukru gronowego 48·9 gr. kwasu węglanego i 51·1 gr. alkoholu. Następnie musiałyby wydać:

1 kg.	skrobi	71·61 l. prc. alkoholu
1 „	dekstrozy . . .	64·64 l. „ „
1 „	maltozy	67·83 l. „ „
1 „	cukru trzcinowego.	67·83 l. „ „

(90 kg. skrobi = 95 kg. cukru trzcinowego = 95 kg. maltozy = 100 kg. dekstrozy.

Wszystkie te teoretyczne cyfry w praktyce nie są możliwe do osiągnięcia i nie otrzymują się. W praktyce osiąga się z jednego kilogr. skrobi:

przy złej robocie	40 l.	prc. alkoholu
„ średniej „	50 l.	„ „
„ dobrej „	56 l.	„ „
„ doskonałej „	60 l.	„ „

II. Stósunek wydatku z zatartej przestrzeni.

a) Zacierając w 100 litrach miejsca 12 klg. skrobi z kartofli (60 kg. kartofli 20%) i $1^1|_2$ kg. skrobi z jęczmienia (3 klg. jęczmienia), otrzymuje się przy wydatku z kilograma skrobi:

60 l. proc.	56 l. proc.	50 l. proc.
8 litrów alkoholu	7·4 litrów alkoholu	6·6 litrów alkoholu.

b) Zacierając w 100 litrach miejsca 15 kg. skrobi z kartofli (75 kg. kartofli 20%) i $1^1/_2$ kg. skrobi z jęczmienia, otrzymuje się przy wydatku z kilograma skrobi:

60 l. proc.	56 l. proc.	50 l. proc.
9·9 litrów alkoholu	9·2 litrów alkoholu	8·2 litrów alkoholu.

III. Bilans wyzyskania skrobi:

Ze 100 części zatartej skrobi:	przy złej robocie;	przy dobrej robocie;
1. pozostaje nierozłożonych	7·5	2·0
2. pozostaje niesfermentowanych . .	12·0	7·1
3. pozostaje straconych przez nieczystą fermentacyę (poboczne fermenty) .	20·7	11·8
Summa strat:	40·2	20·9
4. zostaje zamienionych na spirytus	59·8	79·1
	100	100.

Mówiąc o złej robocie, rozumie się nietylko złe prowadzenie gorzelni, lecz także złe jej urządzenie, złe i niedokładne przyrządy i aparaty.

IV. Surowe produkta.

K a r t o f l e. Analiza kartofli na skrobię może być dokładnie przez chemika w laboratoryum wykonana; gorzelnie gospodarcze muszą się zadowolnić najprostszą i mało czasu i trudu zabierającą próbą. Taką próbą jest oznaczenie ciężaru gatunkowego kartofli, aby stąd wywnioskować o zawartości skrobi. Ciężar gatunkowy z d r o w y c h kartofli ma się w takim stósunku do skrobi, że w praktyce wystarcza według tego ciężaru gatunkowego i skrobię oznaczyć, jakkolwiek trzeba być przygotowanym, że błąd takiego oznaczenia najmniej ± 1 prc. (za wysoko albo za nisko) wynosić może, a nawet wyjątkowo do ± 2 procent dochodzi.

Najwłaściwszym aparatem do oznaczenia ciężaru gatunkowego jest waga hidrostatyczna, czyli waga kartoflana

Odnaleziony ciężar gatunkowy 5000 gr. kartofli (5 kg.) odpowiada procentom skrobi według umyślnej do tego sporządzonej tabeli. Tabele do oznaczenia skrobi były przez różnych chemików układane i niestety zawsze się między sobą różniły; dla uniknienia wszelkich wątpliwości przyjęto obecnie ogólnie najnowszą tabelę Behrenda, Maerckera i Morgona i ta tylko tabela, którą poniżej podajemy jest dla próby kartofli na skrobię obowiązującą.

TABELA
do oznaczenia skrobi i suchej substancyi w kartoflach
według ciężaru gatunkowego

przez Behrenda, Maerckera i Morgona.

Waga 5000 gr. kartofli pod wodą gramy	Ciężar gatunkowy	Suchej materyi procent	Skrobi procent
375	1.080	19·7	13·9
380	1.081	19·9	14·1
385	1.083	20·3	14·5
390	1.084	20·5	14·7
395	1.086	20·9	15·1
400	1.087	21·2	15·4
405	1.088	21·4	15·6
410	1.089	21·6	15·8
415	1.091	22·0	16·2
420	1.092	22·2	16·4
425	1.093	22·4	16·6
430	1.094	22·7	16·9
435	1.095	22·9	17·1
440	1.097	23·3	17·5
445	1.098	23·5	17·7
450	1.099	23·7	17·9
455	1.100	24·0	18·2
460	1.101	24·2	18·4
465	1.102	24·4	18·6
470	1.104	24·8	19·0
475	1.105	25·0	19·2
480	1.106	25·2	19·4
485	1.107	25·5	19·7
490	1.109	25·9	20·1
495	1.110	26·1	20·3
500	1.111	26·3	20·5
505	1.112	26·5	20·7
510	1.113	26·7	20·9
515	1.114	26·9	21·1
520	1.115	27·2	21·4
525	1.117	27·4	21·6
530	1.119	28·0	22·2
535	1.120	28·3	22·5
540	1.121	28·5	22·7
545	1.123	28·9	23·1
550	1.124	29·1	23·3
555	1.125	29·3	23·5

*

Waga 5000 gr. kartofli pod wodą gramy	Ciężar gatunkowy	Suchej materyi procent	S k r o b i procent
560	1.126	29·5	23·7
565	1.127	29·8	24·0
570	1.128	30·2	24·4
575	1.130	30·4	24·6
580	1.131	30·6	24·8
585	1.132	30·8	25·0
590	1.134	31·3	25·5
595	1.135	31·5	25·7
600	1.136	31·7	25·9

(Ciąg dalszy nastąpi).

Z praktyki.

Opisanie gorzelni rolniczej w Hlibowicach J. E. Alfreda hr. Potockiego.

Na żądanie p. przewodniczącego naszego Towarzystwa gorz. pol. podaję poniżej opis rekonstrukcyi i prowadzenia przezemnie gorzelni, której ruch od 4. listopada się rozpoczął.

Kosztem około 4000 zlr. przeistoczona gorzelnia wygląda jak następnje:

W stancyi aparatowej, w której się i kocioł aparatowy mieści, ustawiony jest aparat miedziany odpędowy systemu Rościszewskiego; z talerzy, których jest trzy, prowadzi rura do oziębiacza żelaznego a z niego rura 110 cm. do zegara „Pricka“ — który jest zaopatrzony urzędownie z pokrywą i t p. Aparat odpędowy nie uległ wielkiej zmianie, wyjąwszy oziębiacza i wszystkich dla ustawy potrzebnych rzeczy. Z tego lokalu prowadzą schody na piętro do stancyi holowiczanej 20 □m. dużej, sklepionej i 4 m. wysokiej. W tej stancyi są trzy hołowiczanki po 600 litr., tu się robi zaciorki drożdżowe; — stąd idzie się do drożdżarni, również sklepionej z posadzką cementową, w której jest jedna kadka drożdżowa na 600 litr. matecznik i inne naczynia, jak również aparacik do ochładzania już ukwaszonej hołowicy.

W dalszym ciągu lokalów jest kadkarnia 12 m. długa, 5 m. szeroka, 4 m. wysoka, sklepiona, z konduktorem wentylacyjnym w sklepieniu. Jest to lokal, jak lepszego na izbę długiej fermentacyi życzyć sobie nie można. Kadzi fermentacyjnych mam 4 po 6000 litrów o wy-

sokości 140 ctm; komunikacye są z rur miedzianych, jak również dla spłukiwania lokali są rury i szlauchy (węże) urządzone.

W lokalu zaciernym stoi młynek do słodu zielonego, parnik Henzego i aparat zacierowy z chłodzeniem wodnem; jest tu kadź miedziana. zewnątrz zaś drewniana z cyrkulacyą wody i rurami pionowemi, któremi woda zimna przepływa. Za mięszadło służy skrzydło i bęben obiegający 150 razy w minucie.

Postępowanie techniczne 72 godzinnej fermentacyi, z jednym zacierem na dzień, jest następujące:

Dziennie robi się jeden hołowiczy zacier t. j. 2 parniki po 17 c. m. kartofli. Robota zaczyna się wieczór z powodu braku wody — aby w dzień odpędzić można zacier. Po ugotowaniu kartofli i przy odpowiedniem prężeniu pary, monżuje się je do zacierni, w której się znajduje $^1|_8$ słodu przeznaczonego pod cały zacier, reszta słodu przerobiona w kadce na mleko słodowe czeka na koniec zacieru. Gdy parnik wypróżniony a masa zacierna ma 56°R, zostawia się ją w spokoju, napełnia szybko parnik kartoflami, gotuje i znów monżuje je do wprzód zostawionej pierwszej części; temperaturę zachowują 50 do 47 R.*) Hołowicę robi się z 350 litrów zacieru cedzonego i 50 kg. słodu zielonego; po rozbiciu wiosłami na jednolitą masę, doparza się ją 50 litrami wody na 75° R. do temperatury zcukrzenia 50° R., potem dostudza się do 48° R. i cukruje.

Podczas chłodzenia zacieru, wodą odchodzącą z kadzi chłodzącej płucze się kartofle na następny dzień. Kadź świeżą ustawia się na 11° R do fermentacyi, która się po kilku godzinach rozpoczyna i prze-

---

*) **Uwaga redakcyi.** Gdyby nie brak wody, który zmusza uprzątnąć się z zacierami, aby później mieć wodę do destylacyi, wolelibyśmy każdy zacier osobno dla siebie zrobić, po zcukrowaniu ochłodzić i spuścić do kadzi fermentacyjnej, zwłaszcza mając jednę kadź rozerwową.

Zacier możnaby zrobić jak następuje:

Przed rozpoczęciem dodaje się 10 do 15 klg. słodu zielonego do wody pod zacier przygotowanej i wypuszcza się $^1/_3$ część masy kartoflanej, doprowadzając równocześnie temperaturę do 48° R. Gdy ta jest otrzymana, zamyka się kran (lub wentyl) od parnika — po 10 minutach daje się do kadzi wszystek słód (mleko słodowe) przez co temperatura spada na 40 do 42° R., wtedy spuszcza się wolno resztę kartofli, regulując wodę między ścianami kadzi tak, aby temperatura nie przeszła 50° R., lecz aby ją osiągnąć równocześnie z wypróżnieniem parnika; potem ochłodza się do 46—49° R. i cukruje, — naturalnie że nie można tego robić, nie mając dosyć wody.

chodzi w fermentacyę główną, podnoszącą i opadającą — wtedy temperatura podnosi się do 25° R; a gdy kadź opada, ostudza się wodą zimną i pozostawia do odpędu przez 72 godzin. Drożdże ustawia się na 14—15° R a matkę, której jest 1/5 część, ochładza się na 8—10° R.

Stopnie cukromierza są:

świeża kadź . . .	16°
po 24 godzinach . .	8°
po 48 „ . .	4°
po 72 „ . .	0·8°

Ruch gorzelni trwa dla braku wody dzień i noc do obsługi ludzi 10.

Z powodu małego kontyngentu (chociaż mamy nadzieję, że należące się jeszcze 15% dodadzą) produkujemy dziennie do 400 litrów alkoholu. W produktach bierze się na to:

Kartofli mających 15–18% skrobi	3400 kilo,
jęczmienia na słód	100 „

Wydatek waha się między 58 do 60 odsetków litrowych z kilograma skrobi.

Na zakończenie pozwalam sobie zrobić uwagę, że wszyscy panowie koledzy, którzy odrazu urządzili się z fermentacyą na 72 godzin, będą mieć zawsze nalepsze rezultaty i koszt wyłożony nie jest daremny, bo trudno inaczej twierdzić jak to: że 72 godzinna fermentacya od 50 lat w innych krajach uprawiana i u nas musi się ogólnie przyjąć. Prawda, że aby z korzyścią dla właściciela gorzelni 72 godzinną fermentacyę prowadzić i gorzelnię odpowiednio urządzić, potrzeba wiedzy i gruntownej znajomości. Stąd też to pochodzi, że wszyscy żydkowie gorzelnicy zostali przy krótkiej fermentacyi, bo brak im wiedzy. A jakież to straty ponoszą przez nich właściciele! Starajmy się przeto wszyscy, aby gorzelnia dała korzyść naszym chlebodawcom, wspierajmy się wspólną radą, a ciemności muszą ustąpić przed światłem wiedzy i stanie się u nas to, co już jest w Królestwie, że gorzelnia każda wolna jest od nieuków, pracują tam ludzie fachowi i inteligentni.

Hlibowice wielkie 30 grudnia 1888.

Jan Domański.

Sprawozdanie z urządzenia i postępowania technicznego w gorzelni JWP. Augusta barona Romaszkana w Ostapiu o dozwolonym dziennym wyrobie 700 litrów 100% alkoholu.

Co do urządzenia, to w krótkości nadmienię, że wszystkie lokale pozostały niezmienione i z wyjątkiem zaciernej kadzi żelaznej z wewnątrz umieszczonym wężem miedzianym, którą osadzono w starej drewnianej kadzi zaciernej w ten sposób, ażeby woda miała przepływ między kadziami, nie robiono żadnych zmian.

Gorzelnia w Ostapiu jest parowa, posiada dwa kotły parowe, których można na przemian używać. Maszyna parowa jest o sile 8 koni, znajduje się także młyn o jednym kamieniu do potrzeb gorzelnianych. Aparat odpędowy składa się: z dwóch kotłów roboczych drewnianych w sposób Galla ustawionych, o 55 hl pojemności, dalej z alembika, trzech talerzy i wężownicy. Kontrolny aparat mierniczy wyrobu Pricka nie został opatrzony skrzynką powietrzną, gdyż uważałem za rzecz zbyteczną ją sprowadzać, każdy bowiem aparat mierniczy jest zaopatrzony w otwór, którym powietrze z rurnicy odpływa, a w praktyce się okazało, że skrzynka nie jest koniecznie potrzebna, ponieważ spirytus jak najzupełniej spokojnie przez aparat przepływa. Do gotowania ziemniaków na zacierek drożdżowy urządziłem mały parniczek Henzego o 40 litrach pojemności, a to w tym celu, aby tylko czystych ziemniaków używać na drożdże i ażeby niekoniecznie stosować się z zacieraniem małego zacierku drożdżowego do głównego zacieru. Ferment prowadzi się 48 godzinny. Zacierów robi się 3, które od 6 godziny rano do 6—7 godziny wieczór są gotowe i spuszczone do kadzi ferment. Odstawia się na 13⁰ Reaum. Do pierwszego zacieru, który się spuści do kadzi ferm., wlewają się drożdże. Odpędów jest cztery po 25 hl.: pędzenie rozpoczyna się o 6tej rano i trwa do 6tej wieczór. Tak prędkie postępowanie tłómaczę tem, że gorzelnia ta posiada kocioł parowy o 150 hl. pojemności i można 4 atm. pary utrzymywać. Kadzi ferment. jest 3 a 100 hl.: drożdżarka 1 na 8 hl.: zaparek 2 a 5 hl.; matecznik 1 na 1·80 hl. Obecnie zaciera się 15% kartofli 60 met. cent. z dodatkiem 300 kilo jęczmienia i 5 kilo żyta, zacier ma 13% cukr.: odfermentowanie na 1% cukr.; wydatek 595—600 litrów 100% alkoholu. Poprzednio były 18% kartofle, zacierało się 58—60 met. cent. z tym samym dodatkiem słodu; zacier miał 15% cukr., odfermentowanie $1^1/_2$ st. cukr., wydatek 700—705 litrów 100% alkoholu.

Mając mały kontyngent, nie produkuje się pełnych 700 litrów, aby tym sposobem przedłużyć kampanię do 15 maja.

Ostapie, 4 stycznia 1889.

Kazimierz Mikiewicz
kierownik ruchu.

Czy chłodnikom drewnianym, czy kadziom do chłodzenia należy oddać pierwszeństwo?

Pytanie to zostało już stanowczo i oddawna przez gorzelników na korzyść kadzi rozstrzygnięte i zbyteczną by była na ten temat polemika, gdyby ustęp końcowy artykułu kolegi G. „O urządzeniu gorzelni“ temu nie zaprzeczał, a nadto nie brał chłodników drewnianych w opiekę.

Że, biorąc przykład z browarów, gdzie używają drewnianych chłodników bez obawy zakwaszenia piwa, szan. kolega się myli, postaram się to udowodnić, a mianowicie: Brzeczki piwnej, jako prawie czystego wyciągu słodowego, w którym przez dłuższe gotowanie przy punkcie wrzenia zabito wszelkie zarodki fermentów, a którą nadto i dodatek chmielu od łatwego zakwaszenia chroni, nie możemy przyrównywać do zacieru gorzelnianego. Ten bowiem w jakikolwiek sposób przyrządzony, posiada znaczną ilość skrobi niezcukrowanej w połączeniu z zarodkami grzybków obcych fermentów, te ostatnie zaś, choćby tylko ze słodem, do kadzi zaciernej się dostają, temperatura do zcukrowania używana wcale ich nie zniszczy lub tylko niezupełnie.

W zacierze więc takim, jako posiadającym wszelkie warunki do fermentacyi, w pierwszym rzędzie mlecznej, koniecznie ona rozwinąć się musi. Tem prędzej to się stanie, jeżeli te zarodki w szparach. kątach i porach drzewa się znajdują, a do tego na chłodniku rozprzestrzeniwszy zacier, wielką jego ilość na działanie powietrza wystawimy; podczas gdy brzeczka piwna i po kilkanaście godzin na chłodniku leżeć może bez obawy zakwaszenia.

Przy kadzi do chłodzenia mamy zaś nadto i tę korzyść, że z powodu swej konstrukcyi musi ona być z metalu (żelaza lub miedzi) nie jest przeto porowata i nie popękana, a zatem łatwo i dokładnie wyczyścić się daje. Dalej, że chłodzenie zacieru odbywa się prędzej i można używać w cieplejszej porze roku dowolnej ilości lodu (w wężownicy wodę do chłodzenia oziębiającej) bez obawy rozcieńczenia zacieru. Wreszcie, że przy mieszaniu i chłodzeniu w styczności z powietrzem znajduje się tylko mała przestrzeń zacieru, którą można jeszcze bardziej ograniczyć przez uakrycie kadzi podczas mieszania po ulotnieniu się pary.

Przy kadzi więc chłodzącej nigdy nadmiaru kwasów obawiać się nie potrzebujemy; nawet i w cieplejszej porze roku, w którym to czasie gorzelnie o drewnianych chłodnikach nigdy ani swych zacierów odkwasić, ani drożdży do dobrego odfermentowania zastósować

nie zdołają. Wynikiem zaś tego jest znacznie mniejszy wydatek okowity jak w zimie, lub jak w gorzelniach, kadzie do chłodzenia posiadających. *A. J.*

Rozmaitości.

Projekt przeniesienia niewyrobionego kontyngentu na przyszłą kampanię. W Czechach zbiór kartofli był bardzo zły i wielu gorzelniom rolniczym braknie produktów własnego zbioru dla przerobienia kontyngentu. Cena kartofli jest za wysoka, więc przykupić jest trudno, dodatek kukurydzy, zboża lub melasy w miejsce brakujących kartofli nie opłaci się. Czeskie gorzelnie rolnicze są przeto w tem przykrem położeniu, że przy nowym podziale kontyngentu na przyszłe trzechlecie otrzymają go, na podstawie mniejszego wyrobu, mniejszy niż na pierwsze trzylecie.

Na posiedzeniu interesowanych tą sprawą gorzelników w Pradze, dnia 19 grudnia z. r. odbytem, postanowiono udać się do rządu z prośbą o dozwolenie przeniesienia niewyrobionej ilości spirytusu o niższej stopie podatkowej na przyszły okres, lub przynajmniej o taką zmianę w ustawie o rozdziale kontyngentu z dnia 20 czerwca 1888 r., aby tej kampanii nie liczono w przyszłem trzyleciu.

Pan Reiss postawił wniosek, aby o tem dalej nie dyskutować, gdyż prawo nie może być zależne od woli jednego gorzelnika, wniosek jego jednak upadł wszystkiemi głosami przeciw jednemu.

Wątpimy, czy czeskie gorzelnie uzyskają takie wyjątkowe prawo dla siebie.

Nieurodzaju kartofli nikt przewidzieć nie może — cóż będzie, gdy na przyszły rok Galicya lub inne prowincye będące mieć nieurodzaj na kartofle a Czechy zbiór obfity? czy znów petycya o zmianę w ustawie? Zresztą kartofle można w części innym produktem zastąpić i pędzić tyle, ile wyznaczono. Jeżeli się to jednak gorzelnikom w Czechach nie opłaca, to trudno z kontyngentem czekać na pomyślniejsze konjuktury.

Kontyngent wyznaczony na rolnicze gorzelnie w Austryi musi być każdej kampanii wyrobiony. Jeżeli Czesi nie mają rachunku, to nasze gorzelnie w Galicyi chętnie wyrobią zbywającą w Czechach cząstkę.

Gospodarstwa nasze są dwa lub trzy razy większe niż czeskie. Kontyngent, który nam tymczasowo przyznano jest tak szczupły, że przez skrócenie kampanii robimy sobie wielką ujmę w gospodarstwie; mamy więc nadzieję, że nasze podanie o zwiększenie nam kontyngentu na podstawie ministeryalnego rozporządzenia z dnia 4 listopada 1888 r. l. 165, tem pewniej uwzględnione będzie, że Czechy mają kontyngent do rozdania.

Spirytus. Przy schyłku roku 1888 ceny spirytusu na ważniejszych punktach targowych europejskich były następujące:

B e r l i n. Sytuacya spirytusu nie poprawiła się, a ceny nieco spadły, fabrykanci narzekają na złe interesa, mimo to na export nie ma lepszego

widoku z powodu, że w niektórych prowincyach Niemiec ruch gorzelń już w najbliższych miesiącach zostanie z braku kartofli zamknięty, trzeba się spodziewać z wiosną cen lepszych. Płacono za nieopodatkowany spirytus bez beczki loco za 10.000 litr. pr.

	50 marek podatku	70 marek podatku
od	53·3 do 52·5 M.	od 33·9 do 33·2 M.

Poznań. Spirytus bez beczki loco 50 markowy—51·4 do 51·5 marek; 70 markowy 31 90 do 32·0 marek.

Wiedeń: Przywóz był większy znacznie niż popyt, dlatego ceny ponownie spadły o $^1/_2$ f. Gotowy kontyngent: spirytus 17 fl. do 17 50 fl. Niekontyngentowy spirytus na termina i gotowy ceniono 12 fl

Peszt. Spirytus bez zmiany. Kontyngentowy nieopłacony 16·50 fl. do 17 fl. Spirytus rafinowany opłacony gotowy 54—54·50 fl.

Praga. Z powodu, iż kampania będzie krótka, właściciele rezerwują się z cenami. Gotowy kontyngent: towar $16^3/_4$ do 17 fl. Exkontyngentowy $12^1/_2$ do 13 fl. loco stacya kolejowa. Denaturowany spirytus 20 fl.

Lwów. Spirytus czysty za 100 stopni 30 zł. — 35 zł. Okowita anyżowa za 80 stopni 19 zł. — 20 zł. Okowita surowa za 100 stopni 14 zł. 50 ct. — 15 zł. Spirytus denaturowany za 100 stopni 24 zł. — 26 zł. Zapasu dosyć — popyt słaby. Ceny podane bez podatku konsumcyjnego i bez dodatków akcyzowych.

SPIS
członków Towarzystwa gorzelnikow polskich.

Protektorzy:

JW. Bohdan Hipolit właśc. dóbr Zadwórze.

JW. Gross Piotr właśc. dóbr Lwów.

JW. Polanowski Stanisław, właśc. dóbr Moszków p. Ostrów-Żabcze.

JW. hr. Potocki Artur, właśc. dóbr Krzeszowice.

JE. ks. Sapieha Adam, właśc. dobr Krasiczyn.

JW. Starowiejski Stanisław, właśc. dóbr Bratkówka p. Krosno.

JW. Dr. Wereszczyński Józef, właśc. dóbr Lwów.

JW. hr. Żeleński Stanisław, wł. dobr Grotkowice p. Niepołomice.

Członkowie honorowi.

W. Dr. Kozłowski Włodzimierz, właśc. dóbr Zabłotce p. Niżankowice.

W. Lewiecki Henryk, sekr. Tow. Roln. Kraków.

W. Dr. Rutowski Tadeusz ref. Wydz. Kraj. Lwów.

W. Dr. Wawnikiewicz Roman, dyr. kurs. gorzeln. Dublany koło Lwowa.

Członkowie wspierający.

W. Gniewosz Antoni, wł. dóbr Besko Zarszyn.

JW. br. Hormuzaki Eudoksyusz, właśc. dóbr Wereneząnka Bukowina.

W. Schuman August, właśc. fabryki Lwów.

W, Sołowij Jan. dzierż. dóbr Boratyn p. Krystynopol.

JW. Starowiejski Stanisław. wł. dóbr Bratkówka p. Krosno.

JW. hr. Włodek Jadwiga, właśc. dobr Trzcinica p. Jasło.

Członkowie zwyczajni.

Adelmann Aleksander, inspekt. gorzelń Rzeszów.
Amon Jan, gorzelnik Karanie p. Chołojów.
Amon Stefan, gorzeln, Podkamień koło Rohatyna.
Babisz Franciszek, gorzeln. Krzyż p. Tarnów.
Bestecki Jan, gorzelnik Temeszów p. Niewistka.
Bilicz Albin, gorzelnik Soroka poczta Chorostków.
Błażyński Zygmunt, gorzelnik Końskie p. Mrzygłód.
Borkowski Ludwik, gorzelnik Zamek p. Magierów.
Bręglewicz Ludwik, gorzelnik Wysoka p. Strzyżów.
Bolek Henryk, gorzeln. Wróblowice p. Zakliczyn.
Buchelt Wirgiljusz, gorzelnik Ulicko Niezab. p. Rawa ruska.
Burliga Stanisław, adm. dóbr Gliniany.
Butrymowicz Wincenty, gorzeln. Jurowce p. Grabownica.
Burzym Ferdynand, gorzeln. Grzymałów.
Brodnicki Władysław gorzeln. Rzeszów.
Ciba Mikołaj, gorzeln. Rzeczyca długa p. Rozwadów.
Ciastoń Józef, insp. gorzeln. Sambor.
Chmielowicz Ludwik, gorzeln. Zaczernie p. Rzeszów.
Chmura Franciszek, zast. gorz. Tropie p. Strzyrzów.
Cisowski Stanisław, gorzelnik Gręmbów p. Tarnobrzog.
Cukrowski Konstanty, gorzeln. Zbyszyce p. Tęgoborze.
Czyżewski Konstanty, gorzeln. Nadyby p. Wojutycze.
Dąbrowicki Michał, gorzeln. Bucniów p. Tarnopol.
Deisenberg Emil, gorzeln. Rzeszów.
Domański Jan, gorzelnik Hlibowice p. Bóbrka.
Dzierzwiński Jan, gorzelnik Turocz p. Neczpal Węgry.
Dzierzanowski Ludomir, gorzeln. Bogdanówka.
Ekert Konstanty, gorzeln. Przeworsk.
Faliszewski Feliks, insp. gorz. Brody.
Fiałkowski Antoni, gorzeln. Chwałowice p. Radomyśl.
Fiałkowski Jan, rządca Gliniany.
Fiałkowski Bolesław, gorzeln. Bobrowniki Bogumiłowice.
Fichsel Karol, gorzeln. Rudna p. Rzeszów.
Fischer Józef, gorzeln. Wolica p. Krukienice.
Fitowski Edward, gorzeln. Narol.
Gache Eugeniusz, gorzeln. Zaleszczyki.
W. Gizowski Józef, właść. dóbr Mokrzany p. Sądowa Wisznia.
Guniewicz Franciszek, gorzeln. Dobrowody p. Monasterzyska.
W. Goczyński Józef, właść. dóbr Nowe dwory p. Brzeźnica.
Goździewski Jan, gorzelnik Turbia p. Rozwadów.
Gnypowicz Piotr, gorzeln. Styberówka p. Podkamień Brody.
Grabiński Henryk, gorzeln. Radlna p. Tarnów.
Grodzicki Michał, gorzeln. Bryńce zag. p. Wybranówka.
Grzywiński Władysław, gorz. Odrzykoń p. Krosno.
Hermann August, gorz. Sambor.
Herzmanek Franciszek, pom. gorzeln. Bucniów p. Tarnopol.
Hewrysz Józef, gorzelnik Przędzel p. Nisko.
Herzog Władysław, gorzeln. Nowosiółki p. Olszanica koło Złoczowa.
Hordyński Kazimierz, gorzeln. Siebieczów p. Ostrów koło Sokala.
W. Horodyński Bogusław, właść. dóbr Korsów p. Leśniów.
Horodyński Kazimierz, gorz. Zaborze p. Uhnów.
Hofman Feliks, gorzeln. Laszki p. Radymno.
Hoffman Robert, gorzeln. Bystrowice p. Pruchnik.
Hnatink Jakób, gorzelnik Trzcinica p. Jasło.

Huss Franciszek, gorzelnik Jabłonów Suchostaw

Jacewicz Jan, zast. gorzel. Ulicko p. Rawa.

Janicki Hieronim, gorzelnik Waniów p. Bełz.

Janiga Karol, gorz. Miżyniec.

Jaworski Bolesław, gorzelnik Boratyn p. Krystynopol.

Jenik Antoni, gorzeln. Twierdza poczta Chorosnica.

Ihnatowicz Jan, chemik Lwów.

Ihnatowicz Jan, gorz. Bylice p. Nowe miasto.

Ignatowicz Mikołaj, gorzeln. Zbydniów p. Zaleszany.

Imiela Henryk, gorzeln. Pawłosiów p. Jarosław.

Imiela Kwiryn, zastępca Laszki poczta Radymno.

Imiela Feliks, gorz. Pawłosiów poczta Jarosław.

Iuba August. gorz. Tyczyn.

Isakiewicz Zenon, gorz. Chcrostków,

Kamiński Edward, gorz. Sielec bieńk. p. Kamionka.

Kamiński Władysław, gorz. Romanów p. Bobrka.

Kisieliński Eugeniusz, insp. gorz. Tarnopol.

Koczaj Józef, gorz. Kościelniki p. Cło.

Kohlhaupt Jan, fabrykant Ustroń Szląsk.

König Mieczysław, gorzeln. Malinie p. Mielec.

Kowalewski Władysław, gorzeln. Sorocko p. Ilawcze.

Korosadowicz Józef, gorz. Wysoka p. Strzyżów.

Korzeniowski Andrzej, gorz. Konotopy p. Sokal.

Kobylski Władysław, gorz. Tropie p. Strzyżów.

Krzaklewski Ludwik, gorz. Byczkowce p. Budzanów.

Krzyszkowski Antoni, praktykant Wojutycze p. Nadyby.

Kurpiński Henryk, gorz. Rossochowaciec p. Kozowa.

Kwaśniewski Rafał, gorz. Zadwórze.

Latawiec Franciszek, gorz. Czyżki p. Nowe miasto.

Latawiec Franciszek, gorz. Putiatycze Sad. Wisznia.

Lamm I Hipolit, gorz. Piekary poczta Liszki.

Lammel Władysław, gorz. Brzozdowce.

Lenartowicz Józef, gorz. Nozdrzec p. Dynów.

Lorenowicz Franciszek, gorz. Lwów.

Łaciński Karol, gorzelnik Hoszany p. Rudki.

Łonicki Bronisław, gorz Przesław.

Machan Edward, inżynier Lwow.

Magura Jan, gorz. Rożnów p. Gródek nad Dunajcem.

Mielnicki Jan, gorzelnik Mużyłów p. Podhajce.

Mikiewicz Konstanty, admin. dóbr Wysocko p. Radymno.

Mikiewicz Franciszek, gorz. Sołowa p Kurowice.

Mikiewicz Kazimierz, gorzeln. Ostapie Grzymałów.

Miko Michał, gorzeln. Kołtów poczta Sassów,

Morawski Stanisław, gorzeln. Żurawiczki p. Przeworsk.

Muszczyński August, gorzeln. Kolodziejówka p. Skałat.

Myczkowski Władysław, admin. dóbr Nadyby p. Wojutycze.

Nazimek Karol, gorzeln. Strzegocice p. Pilzno.

Niedzwiedzki Stanisław, zast. gorzeln. Boratyn p. Krystynopol.

Nieczajewski Roman, gorz. Gliniany.

Niezabitowski Ludwik, gorz. Głęboka p. Felsztyn.

Nussbaum Dawid, gorzeln. Dytkowce p. Brody.

Nussbaum Józef, gorz. Ponikwa wielka p. Brody.

Opacki Wincenty, gorzeln. Koszlaki p Nowo sioło koło Zbaraża.

Opatowicz Maksymilian, gorz. Balice p. Zabierzów.

Osiński Adolf, gorz. Unrynów.

Osuchowski Józef, gorz. Krukienice.

Orłowski Wincenty, właśc. dóbr Lisowce p. Tłuste.
Orzechowski Sebastyan, gorz. Łowcza p. Narol.
Powikowski Rudolf, gorz. Czudec.
Pawłowski Józef, gorzeln Radynice p. Mościska.
Petka Jan, gorz. Cieszyna, p. Frysztak.
Pietsch Ferdynand, fabrykant Lwów.
Piatkowski Józef, gorzelnik Brzozdowce.
Popławski Antoni, gorz. Korsów p. Lesnów.
Popowicz Józef, admin. Dziewięczyce p. Przemyśl.
Pytkowski Franciszek gorzeln. Dyniska nowe p. Uhnów.
Prosołowicz Władysław, zast. gorz. Załanów p. Rohatyn.
Przełomski Leopold, gorz. Nowosiółki p. Rudki.
Rottersman Karol, nadinspektor gorzeln Lwów.
Roszczyński Józef, gorz. Wasylów p. Bełz.
Rychter Stefan, zast. gorz. Bobrowniki p. Bogumiłowice.
Rybczyński Maksymilian, gorz. Zyraków p. Dembica.
Rzeszotarski Michał, gorz. Wierzbowczyk Podkamień koło Brodów.
Schramm Franciszek, fabrykant Lwów.
Siedlecki Franciszek, gorz. Poturzyca p. Sokal.
Skabowicz Mikołaj, gorzeln. Grzymałów.
Snopkowski Stanisław, gorzeln. Gnojnik p. Okocim.
Sobociński Karol, gorzeln. Dubowce p. Zbaraż.
Stańczykiewicz Dominik, gorz. Bilinka p. Dublany-Kranzberg.
Staniszewski Władysław, gorz. Ostrów.
Stojański Karol. gorz. Chorośnica.
Strzelbicki Eugeniusz, gorz. Rzyski p. Mielec.
Swiątkiewicz Jan, gorz. Rawa ruska.
Szulc Edward, gorz. Wymysłów p. Tarnobrzeg.
Szulc Marceli, gorzeln. Markuszowa p. Strzyżów.
Vogelgesang August, gorz. Płotycze p. Tarnopol.
Vogelgesang Piotr, gorz. Biała poczta Tarnopol.
Ways Hieronim. gorz. Tadanie p. Kamionka.
Wdówka Alojzy, gorz. Tyczyn.
Wójtuń Teofil, gorz. Sanoczek p. Sanok.
Wroński Kazimierz, gorzeln. Hyżne p. Tyczyn.
Zagórski Bolesław, adm. dóbr Głęboka p. Felsztyn.

OD REDAKCYI.

☛ Zbroszurowane egzemplarze całego rocznika **Gorzelnika** z roku 1887|88 nabyć można po 3 zł. w Administracyi Gorzelnika, plac Bernardyński l. 7 we Lwowie.

Prenumeratę nadesłali do Drukarni:

od 15 października 1888.

Towarzystwo bratniej pomocy w Dublanach — Gorajski Siedliska, Brzostek — Zarząd dóbr Olchowczyk, Husiatyn — Lewandowski, Bełzec — Kobylski, Strzyżów — Bestecki Trzebuska, Sokołów — Kamiński Sielec b., Kamionka — Domański Seweryn Wołkowce, Borszczów — Ignatowicz Mikołaj Zbyduiów, Rozwadów — Jaworski, Boratyn, Krystynopol — Huss

Jabłonów, Suchostaw — Giermański Tarnopol — Berl Seiler Grabownica — Dąbrowicki Bucinów, Tarnopol — Bilski Przemyślany — Świątkowski Lwów — Muszczyński Kołodziejówka, Skałat — Faliszewski Brody — Kęplicz Myszków, Tłuste — Cukrowski Zbyszyce, Tęgoborze — Markus Dawid Acowa Zborów — Lenartowicz Nozdrzec Dynów — Wojtun Sanoczek Sanok — Chmura Tropie Strzyżów — Wodynski Hroszowka, Ulucz — Latawiec Czyszki, Nowe miasto — Myczkowski Nadyby, Wojutycze — Powikowski Czudec — Szulc Edward, Strzyżów — Bręglewicz Wysoka, Strzyżów — Chmielowicz Zaczernie, Rzeszów — Gajewski Romanów — Aulich Lackie, Kniaże — Zarząd gorzelni Hodów, Pomorzany — Dzierzwiński Turocz, Neczpal, Węgry — Filipowicz Mieczysław Rogóźno — Stojański Karol Chorośnica. — Szulc Marceli, Wymysłów Tarnobrzeg.

Upraszamy o **odnowienie** prenumeraty na rok bieżący: a zarazem o nadsyłanie **zalegającej prenumeraty** za rok ubiegły 1888.

OGŁOSZENIA.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem Stanisława Baylego.